## 本格的にBBQシーズン到来!

こんにちは! さきです。気がついたら山の緑も濃くなって、真夏のように暑い日もあり、岩手はグリーンシーズン真っ只中です。

今回はどんな美味しいものに出会えるでしょうか。それでは、すみdeイートスタートです!!

## 食材をさらに美味しく!「燻製」

今回、岩手木炭を使ってチャレンジするメニューは……。「燻製」と「チーズフォンデュ」そして欠かせないスイーツはなんと「バウムクーヘン」を作ります!

まずは約1年ぶりの登場「燻製器」~! BBQコンロの上に乗せるだけで、あっという間に燻製ができちゃいます。そのまま食べても美味しい岩手の食材を更に"ワンランク"美味しくしちゃいます。すみdeイートに2回も登場したので読者の方にもお馴染みかな?

網の上に燻製器をセット、スモーク用のチップの上にアルミホイルで作ったお皿に入れた食材を置きます。今回は、いろいろな食材をちょとずつ燻製していろんな味を楽しみたいと思います。

食材は、アスパラ、カシューナッツ、にんにく、ゆで卵、姫たらの干物、サーモン、タコ、エビ、ベビーホタテ、ソーセージ、ベーコン、それと野菜たち。美味しくできるかな~。楽しみ楽しみ~。うふふふ。

## SNS映えチーズフォンデュ♡

燻(いぶ)している間に、カマンベールチーズを使って、みんな大好き「チーズフォンデュ」を作っていきます! 切り込みをいれたカマンベールチーズを丸ごとスキレットに入れて、火にかけていきます。うわ~中が溶けてぐつぐつしてきたよ♪ チーズの周りに野菜たちを置いたら、はいっSNS映え~☆ チーズが焦げたところがまた美味しいのよね~♡

かれこれ燻(いぶ)して30分。もくもくと煙が出てきたよ。期待大ですね! 煙もなくなったし、開けてみるよ~!

とってもいい色。これは美味しい~。サーモンは少し火が通りすぎたかな…。姫たらの干物は間違いないよね。お酒に合いそう! 燻製にした食材をチーズフォンデュに絡めて食べると、更にうまうまっ♡

## くるくるするだけバウムクーヘン作り

バウムクーヘンって炭火で作れるの? 難しそうって思いますよね!

できちゃうんです。前回棒パン作りで使った棒にアルミホイルを巻いて、上から生地をかけたら、棒をくるくる回しながら焼いていきます。焼けたらまた生地をかけて焼く、の繰り返し。生地はホットケーキミックスに、卵・牛乳・砂糖・バターをまぜるだけ。簡単だから、アウトドア向きのスイーツだね。とにかく炭火の上で棒をくるくる、くるくる回すのだ。さあ、火から下ろして切ってみるよ。お~っすごい。ちゃんと焦げ目が年輪になっていて、立派なバウムクーヘン! 大成功だね!

## ひと手間かけて作った料理は格別に美味しい!

今回は燻製もバウムクーヘンも少し時間がかかる料理でしたが、さすが岩手木炭! 火持ちが良い! 40分以上火力が安定するなんて、またまた岩手木炭の凄さを発見したさきなのでした。

次回は、毎年恒例のどーんと紙面を倍増してお届けします! 特別番組も放送しちゃうかも。次回もお楽しみに~♪

岩手応援隊

岩手トヨペット㈱　ネッツトヨタ岩手㈱　レクサス盛岡
㈱吉田印刷　あべはんグループ　川口印刷工業㈱
永代印刷㈱　山口北州印刷㈱　㈱きくち葬儀店

**読者プレゼント**

本日ご紹介の「岩手切炭1kg」+「オリジナル紙クリップ」セットを抽選で5名様にプレゼントします。

~詳しい応募方法は、下記をご覧ください~